

Die Küche empfiehlt:

APERITIF

PROSECCO ROSÉ	Valdo	Glas 0,1 l	4,50
PROSECCO DIOSMOS	Holunderblüten-Prosecco mit Minze und Eis	Glas 0,1 l	5,50

OREKTIKA

GLYKOPATATES	Süßkartoffelsticks an Basilikum-Aioli	7,50
KOTOPOULAKIA	Chicken Wings mit Barbeque-Sauce	8,00
MANITARIA GEMISTA	Mit Kräuter und Käse gef. Champignon aus dem Ofen an Paprika Sauce	9,50
DOLMADAKIA A LA MAMA	Vegetarische Weinblätter an Zitronen-Creme-Sauce	9,90
PESTROFA	Filet von der geräucherten Forelle an Meerrettich und Tomaten	11,00
PUREE TRUFA	Kartoffel-Püree mit frischen Trüffel	12,90

VORSPEISEN

KIRIA FAGITA

KOTOPOULO KALAMBOKI	Maispoularde aus Frankreich vom Grill, dazu reichen wir Kartoffel-Püree und Brokkoli, Salat	19,00
CHIRINO FILETO	Schweinefilet vom Grill mit Champignon und Kartoffelscheiben aus der Pfanne, mit Salat	19,90
TSIPOURES FILETO	Filet von der Dorade vom Grill an frischem Gemüse, dazu Salat	22,50
ARNAKI BOUTI	Neuseeländische Lammhaxe aus dem Ofen in Weißwein- Zitronen-Sauce dazu reichen wir Kartoffel-Püree und Salat	21,00
AMERIKANIKO	Zartes, fein marmoriertes Teres Major (ohne Knochen) vom Grill mit sautierten Champignons und Kartoffelscheiben aus der Pfanne, Salat	24,50

HAUPTGERICHTE

EPIDORPIO

SOKO-PARFE ME FROUTA	Schoko-Früchteparfait	7,50
BOUGATSA	Blätterteig-Gebäck mit Cremefüllung, Grüße aus Thessaloniki	7,50

DESSERT

OINOS

THEOPETRA	weiß, Assyrtiko, Malagouzia, Meteora-Thessalien Weingut Tsililis, 2018	0,75 l 29,00
THEOPETRA	rot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Limniona, Meteora-Thessalien Weingut Tsililis, 2016	0,75 l 32,00

WEIN

KALI OREXI

Sommerangebot: Kaltgepresstes Olivenöl, direkt vom Kloster Stavrou aus Korinth, 1 Liter € 15,00 oder 5 Liter € 55,00